



Essere un territorio

di Riccardo Viscardi 31/05/19



Bellissima l'esperienza emozionale a Pantelleria durante *Sicilia en Primeur*, dove il produttore ospite - Donnafugata - non ha raccontato i suoi vini ma l'isola.

Spero che stia succedendo davvero e non sia solo un'illusione. Qualcosa nella mentalità dei produttori italiani sta cambiando. La conferma

mi è arrivata durante l'annuale tour che Assovin Sicilia organizza per la manifestazione *Sicilia en primeur*. Prima della **classica degustazione che si è svolta ad Ortigia nel bellissimo e comodissimo albergo Ortea Palace**, mi era stato assegnato il tour della Sicilia occidentale che amo molto. La novità era la **giornata a Pantelleria** con decollo alle 8 e rientro alle 18 su Trapani Birgi.

In quest'isola meravigliosa e intrigante è avvenuto il miracolo. Un produttore si è preso l'onere di organizzare, invece della solita degustazione dei propri prodotti enologici in tutte le "salse" possibili (orizzontali- verticali-trasversali-a tavola-come aperitivo-mentre si visita la cantina con i vari vini in affinamento), un **tour culturale per l'isola**. Facendo conoscere e permettendo al giornalista di comprendere il contesto dal quale nascono quei vini, **parlando spesso di altri produttori e soprattutto di quelli che aprono la strada alla conoscenza delle potenzialità dell'isola**.



Insomma lo staff dirigente di **Donnafugata**, nelle persone del titolare Antonio Rallo e del responsabile PR e Comunicazione Baldo Palermo, ci ha regalato un'esperienza nuova e una comunicazione che va al di là dell'azienda, "i vini li troverete in degustazione ad Ortigia" dicevano. Ed ecco l'anima viticola dell'isola rappresentata dai **vigneti ad alberello** (patrimonio dell'umanità Unesco), la tradizione millenaria del **giardino pantescocircondato** da un muro circolare di pietra lavica con all'interno un secolare albero di arancio, strutturato per conservare l'acqua piovana (recuperato e donato al FAI - Fondo Ambiente

Italiano nel 2008), le **coltivazioni dei capperi** nei meravigliosi terrazzamenti, la visita nelle **contrade** che rievocano il passato arabo (lasciarono solo i nomi perché si portarono via tutto), le idee **dei canneti frangivento** per tutelare la fioritura della vite, i **muretti a secco**, il declino del mercato dell'uva passa per alimentazione, soppiantata dall'arrivo delle varietà turche senza semi. La visita alla **laguna termale**, con i fanghi a disposizione gratuitamente per tutti, la storia millenaria delle **necropoli dei popoli pre fenici**, insomma **un naufragio culturale**

un'anima unica perché narra storie millenarie e irripetibili altrove, dove la bravura di un'azienda è solo quella di non disperdere questo patrimonio culturale. Donnafugata con il Ben Ryé ci riesce benissimo. Spero che altri seguano questa impostazione per i loro territori smettendo di parlare male del vicino.



Per gli amanti delle descrizioni, ecco quella della nuova, splendida annata di Ben Ryé, assaggiato poi nella kermesse finale.



Pantelleria Passito Ben Ryé 2016

96/100 - € 45

Da uve zibibbo (moscato di Alessandria) parzialmente appassite. Matura in vasca per almeno 7 mesi. Giallo dorato molto intenso con lievi riflessi ambrati. Naso avvolgente e intenso con note di albicocca secca, datteri, scorza d'arancia candita e un rinfrescante soffio di timo. Dolce in bocca, ma con una buona acidità ad equilibrare il sorso, denso e ricco, di magnifica lunghezza.

PRODOTTI CORRELATI

	Prodotto	Produttore	Publicato il	Autore	Leggi
	Ben Ryé 2016 Pantelleria	Donnafugata	31/05/19	Stefania Vinciguerra	
	Donnafugata		27/05/15	Redazione	